

Cafe Menta

Heiß

Espresso Braun Macchiato	2,7 € 2,9 €
Doppelter Espresso Braun Macchiato	4,4 € 4,6 €
Verlängerter Braun	3,6 € 3,8 €
Cappuccino	4,4 €
Cortado	4,6 €
Flat White	4,9 €
Caffe Latte	4,9 €
Heiße Schokolade	5,1 €
Chai Latte	5,9 €
Schlagobers	+ 0,2 €
Koffeinfrei	+ 0,2 €
Hafermilch	+ 0,3 €
Menta Tee Ingwer Tee , in der Kanne Frische Minze oder Ingwer, Zitronensaft, Honig	4,7 €
Dammann Teespezialitäten , in der Kanne Darjeeling Earl Grey English Breakfast Grün Kräuter Früchte Kamille Rooibos Vanille	4,9 €
Honig	0,7 €
Rum 2cl	1,2 €
Heiße Zitrone mit Honig 0,5	4,7 €

Spritzer

Spritzer weiß, kaiserlich oder sommerlich	4,0 4,4 5,8 €
Hugo mit Wein, Prosecco oder alkoholfrei	5,2 5,9 5,6 €
Aperol mit Wein oder Prosecco	5,9 6,4 €
Campari mit Prosecco	6,6 €
Lillet mit Wein, Holunder und Gurke	6,2 €

Sommer im Glas

Green Breeze Basilikum, Limoncello, Soda	6,9 €
Cellini Spritz Cranberry-Rosmarin, Limoncello	6,9 €
Cranberry Spritz Cranberry-Rosmarin, Prosecco, Soda	6,9 €
Louise Spritz alkoholfrei oder mit Prosecco Birne, Rosmarin, Soda	5,1 6,9 €

Longdrinks 4cl

Campari Soda	5,8 €
Campari Orange	6,4 €
Wermut & Tonic Carpano Antica Formula, Thomas Henry	10,2 €
Gin & Tonic MG London Dry, Thomas Henry	9,8 €
Premium Gin & Tonic Maestoso Vienna Dry, Thomas Henry, rosa Pfeffer	13,2 €
Gin & Tonic alkoholfrei Tanqueray 0%, Thomas Henry	9,6 €
Tonka Bomb MG London Dry, Tonkabohnensirup, Bitter Lemon	9,8 €
Paloma Cazadores, Limettensaft, Pink Grapefruit, Salz	10,5 €
Long Menta Iced Tea Ketel One, Menta Eistee	9,4 €

Kalt

Soda 0,25 0,5 Zitrone Holler Grenadine Himbeer	1,9 3,4 € 2,4 4,3 €
Vöslauer Mineral 0,33 0,75 Prickelnd Still	2,4 5,2 €
Fritz Kola 0,33 Klassisch Super-Zero	4,3 €
Fritz Limo 0,33 Orange Honigmelone	4,3 €
Balis Limonade 0,25 Basilikum-Ingwer Cranberry-Rosmarin	5,0 €
Altenriederer Säfte, naturtrüb 0,25 Apfel Apfel-Karotte Birne Traube-Holler	3,9 €
Gesprißt 0,25 0,5 Leitung 0,25 0,5	3,2 4,9 € 2,8 4,5 €
Rauch Orangensaft 0,25	3,9 €
Thomas Henry 0,2 Tonic Water Bitter Lemon Pink Grapefruit	4,5 €

Hausgemachte Limonaden

Prickelnd, still oder heiß 0,4 Minze-Holler Ingwer-Limette Rosmarin	4,9 €
Menta Eistee 0,4 Minze und Zitrone	4,9 €

Bier

Vom Fass 0,3 0,5 Schremser Premium hell Trumer Pils Schremser Zwickl	4,1 5,2 € 4,1 5,2 € 4,4 5,8 €
In der Flasche Schremser Radler 0,5 Tegernseer Dunkel Export 0,5 Die Weiße 0,5 Ottakringer Null Komma Josef 0,3	4,9 € 4,9 € 5,6 € 4,6 €

Spirituoszen 2cl

Menta Shot 2 Stück MG London Dry, Zitrone, Tonkabohne, Minze, Wasabi	8,0 €
Averna pur oder sour	3,2 4,4 €
Disaronno Amaretto	4,1 €
Carpano Antica Formula Wermut	4,6 €
MG Classic London Dry Gin	3,8 €
Maestoso Vienna Dry Gin	5,8 €
Havana Club 3y Rum	3,8 €
Flor de Caña 12y Rum	6,2 €
Jameson Irish Whiskey	4,4 €
Wild Turkey 101 Proof 8y Bourbon Whiskey	4,4 €
Ketel One Vodka	4,2 €
Cazadores Tequila Blanco	4,2 €
Del Maguey Vida Mezcal	5,8 €
Ricard Pastis	4,6 €
Otto Cello Limoncello	4,6 €

Edelbrände 2cl

Kuenz Osttiroler Pregler (Apfel, Birne)	4,8 €
Kuenz Apfel Holzfass	4,8 €
Kuenz Mirabelle	5,4 €
Kuenz Zwetschke Holzfass	5,2 €



Frühstück bis 15 Uhr

Radetzky Staud's Marmelade, Butter, Bio-Bergkäse, Kräuterfrischkäse, Schinken, weiches Ei, Semmel, Sauerteigbrot	11,0 €
Picknick Rührei-Zucchini-Feta-Muffin, Kürbiskern-Topfen, Tomatentapenade, Kräuterfrischkäse, Rohkost, Baguette	11,5 €
Englisch auch vegetarisch Spiegelei auf Baked Beans in Tomatensauce, gegrillter Halloumi, Bacon, Röstkartoffeln, Toastbrot	12,0 €
Süß Croissant, Staud's Marmelade, Naturjoghurt mit Obst & Granola	8,0 €
Menta Feta, Oliven, Rohkost, ein Aufstrich nach Wahl, Baguette	9,5 €
Vegan Falafel, Oliven, Baba Ganoush, ein Aufstrich nach Wahl, Baguette	10,5 €
Hausgemachte Aufstriche Hummus (vegan) Oliventapenade (vegan) Tomatentapenade (vegan) Kürbiskern-Topfen Kräuterfrischkäse Baba Ganoush (vegan)	3,8 €
Grünwiese optional mit Chiliflocken Frittata in der Pfanne von zwei Eiern, mit frischem Spinat, Tomate, Feta, dazu Baguette	9,5 €
Shakshuka leicht scharf Zwei Eier in Sauce aus Tomate, Paprika, Chili, dazu Baguette	9,0 €
Shakshuka vegan leicht scharf Würzige Kichererbsen und Kartoffeln in Sauce aus Tomate, Paprika, Chili, dazu Baguette	9,0 €
Joghurtschale auch vegan mit Bio Soja Natur Bio-Naturjoghurt, Obst, Erdbeersauce, Mandeln, Granola	7,0 €

Toast nebenbei Schinken, Gouda, zwei Spiegeleier	9,0 €
GOAT – süßer Toast Ziegenweichkäse, Orange, Honig, Birne, Thymian	9,0 €
Schinken-Käse-Toast mit Essiggurke, Pfefferoni	6,9 € 7,5 €
Ham & Eggs Bacon & Eggs Just Eggs von zwei Eiern, mit Baguette und Portion Butter	7,5 €
Buttersemmel	2,5 €
Schnittlauchbrot	3,5 €
Sauerteigbrot mit Frischkäse und Rührei	5,2 €
Baked Beans auf Toast (vegan)	5,4 €
Baguette 3 oder 6 Stück	1,8 3,6 €
Sauerteigmischbrot 2 oder 4 Stück	2,0 4,0 €
Semmel (enthält Soja)	1,5 €
Glutenfreies Brot hell oder dunkel (2 Stück)	3,6 €
Croissant	2,9 €
Einzelportionen	
Feta mit Basilikumpesto	3,8 €
Bio-Bergkäse	3,5 €
Ziegenweichkäse	3,0 €
Schinken	3,0 €
Prosciutto	4,0 €
Kalamata Oliven Grüne Oliven (vegan)	3,2 €
Rohkost (vegan)	3,0 €
Butter	1,0 €
Staud's Marmelade Erdbeer oder Marille (vegan)	1,5 €
Freiland-Ei weich, hart, Rührei oder Spiegelei	2,5 €

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Knoblauchbaguette	4,9 6,5 €
Gazpacho mit Schwarzbrotchip (vegan)	4,6 6,2 €

Hauptspeisen

Pulled Beef Brioché Rinderbrust, Rotkraut, Wasabi-Mayo, dazu hausgemachte Pommes mit Dip nach Wahl	17,5 €
Lammkrone & Taboulé mariniert mit Sojasauce, Honig & Knoblauch, dazu syrischer Petersiliensalat & Kartoffel mit Minz-Joghurt	22,5 €
Faschierte Labeli , levantinisch gewürzt (glutenfrei) mit Rotkraut, Reis & gegrillter grüner Pfefferoni	15,5 €
Gegrilltes Lachsfilet & Orange-Fenchel-Salat dazu Kartoffel & Thymian-Joghurt	16,0 €
Rotes Thai Curry mit Gemüse & Ananas, dazu Reis mit geräuchertem Tofu (vegan) mit Hühnerbruststreifen	11,5 € 13,5 €
Gerösteter Karfiol & Crunchy Quinoa (vegan) mit Tahinicareme	13,0 €
Flammkuchen GOAT Crème fraîche, Ziegenkäse, Prosciutto, Pfirsich, Honig, Rucola	17,0 €
Flammkuchen vegan Soja-Frischkäse, Cashew, getrocknete Tomate, Olive, Zucchini, Basilikum	16,0 €
Honey Glazed Chicken auf gemischtem Salat Honig, Chili, Tomate, dazu Joghurtdressing & Baguette	10,5 €
Quinoa Salat Avocado, Babyspinat, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebel, Limettendressing mit geräuchertem Tofu (vegan) mit gegrilltem Halloumi	10,5 € 11,0 €
Trio Melonensalat & Feta (wahlweise vegan) Wasser-, Honig-, Zuckermelone, Sherry-Minz-Dressing & Baguette	10,0 €

Sharing is caring

Menta Teller für einen für zwei Hummus, Oliven, Feta, Baba Ganoush, Grillgemüse, Baguette + Prosciutto	12,5 22,5 € 2,0 4,0 €
Hummus (vegan) Kalamata Oliven, Crostini	8,5 €
Gemüsetatar (vegan) Rote Rübe, rote Paprika, rote Zwiebel, Kapern, Koriander, Essiggurke dazu Ricotta-Zitronencreme & Toastbrot	9,5 €
Zucchinirollchen mit Ricotta-Zitronencreme	8,5 €
Burratina Tomate, Basilikumpesto, Balsamico, Pfirsich, Honig, Schwarzbrotchip	14,5 €
Frittierte grüne Oliven (vegan) mit einem Dip nach Wahl	5,5 €
Hausgemachte Pommes (vegan) mit zwei Dips nach Wahl	8,5 €
Dips Wasabi-Mayo Zitronen-Paprika-Mayo BBQ Sour Cream Sweet Chili (vegan) Ketchup (vegan)	1,5 €

Desserts

Warmer Schokokuchen mit Erdbeersauce, Beeren & Minze	7,2 €
Cheesecake mit Schokosauce & Pistazie	7,0 €
Bananentiramisu (vegan) Karamellkeks, Kakao, vegane Cashew-Obers-Creme	6,5 €
Panna Cotta Orange, Vanille	5,6 €
Blechkuchen des Tages	4,2 €